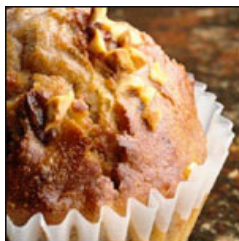


Un gusto di dolcezza...



'Inventa, riscopri, scrivi una ricetta dolce che preveda l'utilizzo di almeno un prodotto tipico della provincia di Pavia (farine, vini, cereali, frutta, miele, verdure...)'! Così cominciava il "bando" del concorso [Basta un poco di...](#), organizzato per l'edizione di Provacì Gusto 2004.

Decine e decine di ricette arrivate agli organizzatori, venti delle quali selezionate e assaggiate da una giuria, davanti al pubblico in uno dei giorni di Provacì Gusto. Ne è uscito un vincitore, che ha così ottenuto, con il suo dolce, la denominazione di "**Dessert Ufficiale di Provacì Gusto 2005**" che si potrà degustare, in abbinamento ai vini dell'Oltrepò, all'inaugurazione della manifestazione pavese.

Ecco la ricetta del dessert vincitore del concorso: "**Crostata di riso con crema al malvasia passita dell'Oltrepò**"

Ingredienti per 12 porzioni

... per la crostata

300g di farina di riso
300g di farina di grano tenero 00
300g di zucchero semolato
4 tuorli d'uovo
2 uova intere
1 bustina di vanillina
300g di burro

... per la farcitura

300g di riso gigante di Vercelli
200g di latte di riso
20g di farina 00
1 uovo
10g di sale
50g di zucchero a velo
60g di uvetta sultanina

... per la crema al Malvasia

200g di latte intero
2 uova
35g di farina 00
1 bustina di vanillina 150ml di moscato
125g di zucchero

Procedimento:

In un recipiente adagiare la miscela di farina con lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro, il sale, impastare il tutto fino a ottenere una palla di pasta, coprirlo con la carta velina e lasciarlo in frigorifero per 12 ore.
Fare lessare il riso in acqua salata per 15 minuti, far bollire il latte e unirlo all'impasto di uova sbattute farina vanillina zucchero, portare a ebollizione il tutto e ottenere una crema morbida, incorporare il riso scolato. Stendere la pasta frolla in una teglia e cospargere il composto precedentemente preparato.
Infornare a 180° per 40 minuti. Raffreddarla e cospargerla di zucchero a velo.
Preparare la salsa malvasia: far bollire il latte, sbattere le uova, incorporare la farina lo zucchero la vaniglia unire il latte, portare a ebollizione per 5 minuti raffreddare, unire il malvasia.
Servire la torta in un piatto cospargendola di crema alla malvasia.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggiata lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)

Informazioni

Per assaggiare il Dessert ufficiale di Provacì Gusto 2005, appuntamento:

Quando: mercoledì 1 giugno ore 17.30
Dove: sotto la Cupola Arnaboldi, Pavia

